

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

**ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих: 17353 Продавец продовольственных
товаров, 12965 Контролер – кассир**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **38.02.04 Коммерция**

Балахна
2022 г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы и результаты освоения профессионального модуля профессионального модуля	стр. 3
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 Контролер – кассир

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 Контролер – кассир»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.6. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями

ПК 4.7. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 4.8. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 4.9 Оформлять документы по кассовым операциям.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В рамках освоения программы профессионального модуля, обучающиеся получают практический опыт и осваивают умения и знания

ПК, ОК.	Практический опыт	Умения	Знания
ПК 4.1-4.9, ОК 01-12, ЛР 01-15	– эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; – обслуживании покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.	– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); – устанавливать градации качества пищевых продуктов; – оценивать качество по органолептическим показателям; – распознавать дефекты пищевых продуктов; – создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; – рассчитывать энергетическую ценность продуктов; – производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; – использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; – осуществлять подготовку ККТ	– классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; – особенности пищевой ценности пищевых продуктов; – ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; – показатели качества различных групп продовольственных товаров: – дефекты продуктов; – особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; – классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; – технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; – устройство и принципы работы оборудования; – типовые правила эксплуатации оборудования; – нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; – Закон о защите прав потребителей; – правила охраны труда; – документы, регламентирующие применение ККТ; – правила расчетов и обслуживания покупателей;

		различных видов; – работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах, фискальных регистраторах; – устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; – распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; – осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; – оформлять документы по кассовым операциям; – соблюдать правила техники безопасности;	– типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; – классификацию устройства ККТ; – основные режимы ККТ; – особенности технического обслуживания ККТ; – признаки платежеспособности государственных денежных знаков; – порядок получения, хранения и выдачи денежных средств; – отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; – правила оформления документов по кассовым операциям. –
--	--	--	--

1.3 В результате освоения профессионального модуля формируются общие и личностные результаты:

Общие компетенции и личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код ОК и ЛР
<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</i>	ОК 1
<i>Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>	ОК 2
<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</i>	ОК 3
<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</i>	ОК 4
<i>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i>	ОК 5
<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	ОК 6
<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</i>	ОК 7
<i>Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения</i>	ОК 8
<i>Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.</i>	ОК 9
<i>Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.</i>	ОК 10
<i>Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</i>	ОК 11
<i>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</i>	ОК 12
<i>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</i>	ЛР 1
<i>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</i>	ЛР 2
<i>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</i>	ЛР 3
<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>	ЛР 4
<i>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</i>	ЛР 5
<i>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</i>	ЛР 6

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –251 часов,
включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 203 часов,
в том числе:
практические занятия – 50 часов,
самостоятельная работа обучающихся - 48 часов;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика -72 часов.

3. Структура и содержание профессионального модуля
3.1 Тематический план профессионального модуля (СПО)

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего, часов	Объем времени, отведенного на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, всего часов	Учебная часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. практическая подготовка			
1	2	3	4	5		6	7	8
ПК 4.5 – 4.7, 4.9	МДК 04.01 Эксплуатации контрольно-кассовой техники	51	34	34	34	17	18	-
ПК 4.1 - 4.4, 4.8	МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами	92	61	30	30	31	18	
	Учебная практика	36			36		36	
	Производственная практика, часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72			72			72
	Всего:	251	96	64	172	48	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 Контролер – кассир»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 Контролер – кассир		251	
МДК 04.01 Эксплуатации контрольно-кассовой техники		51	
Тема 1.1 Правила расчетов и обслуживания покупателей		6	
	Роль ККТ в улучшении культуры обслуживания. Требования к ККТ, порядок и условия ее применения. Процентные и товарные вычисления	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Практические работы		
	№ 1 Организация рабочего места контролера-кассира с учетом требований безопасности труда	2	
	№ 2 Расчет стоимости товара с учетом вычета или начисления процентов	2	
Тема 1.2 Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации		4	
	Типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ. Положения по применению ККТ. Порядок регистрации ККТ. Значение голограмм	2	
	Практическая работа		
	№ 3. Заполнение бланка заявления на регистрацию ККМ	2	
Тема 1.3 Классификация, устройство, основные режимы и особенности технического обслуживания ККТ		6	
	Классификация, устройство, основные режимы и особенности технического обслуживания ККТ. Порядок работы на ККТ.	2	
	Практические работы		
	№ 4 Работа на ККТ автономных видов и пассивных системных видов	2	

	№ 5 Работа на ККТ активных системных видов	2	
Тема 1.4 Проверка платежеспособности государственных денежных знаков		4	
	Проверка платежеспособности государственных денежных знаков Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет. Классификация детекторов. Банковские правила определения платежеспособности банкнот	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№ 6 Исследование платежеспособности государственных денежных знаков	2	
Тема 1.5 Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цены на товары и услуги		4	
	Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цены на товары и услуги	2	
	Практическая работа		
	№ 7 Проведение проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цены на товары и услуги при работе на ККМ	2	
Тема 1.6 Оформление документов по кассовым операциям		8	
	Оформление документов по кассовым операциям. Документы, регламентирующие применение ККТ. Оформление первичных кассовых документов. Определение и учет кассовой выручки. Порядок ведения книги кассира-операциониста. Приходные и расходные денежные операции и их документальное оформление	2	
	Практические работы		
	№ 8 Заполнение книги кассира-операциониста	2	
	№ 9 Заполнение приходных и расходных кассовых ордеров	2	
	№ 10 Заполнение акта о возврате денежных сумм покупателем по неиспользованным кассовым чекам	2	
Тема 1.7 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей		2	
	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей Системы защиты товаров от хищения в торговом зале	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Самостоятельная работа (выполнение домашних заданий): -ответить на вопросы по конспекту; - проработка конспектов уроков;	17	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15

	- проработка учебной литературы		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	
	№1 Характеристика основных видов электронных контрольно-кассовых машин и основные правила их эксплуатации	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	№2 Виды аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет	2	
	№3 Подготовка комплекта документов по кассовым операциям	2	
	Учебная практика	18	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Виды работ:		
	Организация рабочего места контролера-кассира с учетом техники безопасности. Подготовка к работе ККТ различных видов с учетом техники безопасности (правила заправки чековой и контрольной лент)	6	
	Работа на ККМ, в кассовом режиме, в режиме программирования и в режимах отчетов с учетом техники безопасности. Выполнение заключительных операций и устранение мелких неисправностей при работе на ККМ	6	
	Документальное оформление кассовых документов	6	
	Производственная практика	18	
	Виды работ:		
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте контролера-кассира и ознакомление с рабочим местом	6	
	Эксплуатация контрольно-кассовой техники и обслуживание покупателей	6	
	Оформление документов по кассовым операциям	6	
МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами		62	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров		6	
	Классификация продовольственных товаров. Учебная и торговая классификация. Ассортиментная характеристика товаров	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Производственный и торговый ассортимент. Химический состав продовольственных товаров. Изучение спроса покупателей	2	
	Практические работы		
	№1 Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров	2	
Тема 1.2. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров		16	

	Особенности пищевой ценности продовольственных товаров. Энергетическая, биологическая, физиологическая ценности пищевых товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности товаров	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Приемка товаров, контроль за наличием необходимых сопроводительных документов	2	
	Методы оценки качества продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров	2	
	Практические работы		
	№2 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	№3 Составление классификации показателей качества продовольственных товаров	2	
	№4. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	2	
	№5 Составление алгоритма работы со стандартами и сертификатами	2	
	№6 Составление классификации оптимальных условий и режимов хранения продовольственных товаров	2	
Тема 1.3 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров		8	
	Особенности маркировки и штриховое кодирование продовольственных товаров. Выкладка и размещение товара в торговом зале	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Основы хранения отдельных групп продовольственных товаров. Контроль сохранности товарно – материальных ценностей	2	
	Практические работы		
	№7 Оценка, расшифровка и маркировки продовольственных товаров	2	
	№8 Организация приемки продовольственных товаров	2	
Тема 1.4 Консервирование продовольственных товаров		10	
	Методы консервирования продовольственных товаров	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Переработка плодов и овощей методами квашения, маринования, сушки, копчением, вялением, консервированием с применением антисептиков, антибиотиков, ультрофиолетовых лучей и стерилизаций	2	
	Практические работы		
	№9 Распознавание консервированных продовольственных товаров и оценка их качества органолептическим методом	2	
	№10 Распознавание сушеных продовольственных товаров и оценка их качества органолептическим методом	2	
	№11 Распознавание замороженных продовольственных товаров и оценка их качества органолептическим	2	

	методом		
Тема 1.5 Характеристика кондитерских изделий содержащих крахмал, крахмалопродуктов		4	
	Характеристика кондитерских изделий содержащих крахмал, крахмалопродуктов	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№12 Распознавание ассортимента кондитерских товаров содержащих крахмал и оценка качества органолептическим методом		
Тема 1.6 Характеристика мясных субпродуктов и мясных консервов		4	
	Характеристика мясных субпродуктов и мясных консервов. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№13 Распознавание ассортимента мясных консервов и оценка качества		
Тема 1.7 Характеристика семейства важнейших промысловых рыб		4	
	Характеристика ассортимента семейств важнейших промысловых рыб. Балычные изделия. Икра.	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№14 Распознавание ассортимента различных семейств промысловых рыб	2	
Тема 1.8 Характеристика яиц и продуктов переработки яиц		4	
	Характеристика яиц и продуктов переработки яиц. Дефекты яиц, упаковка, маркировка, хранение.	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№15 Классификация яиц и оценка качества органолептическим методом.	2	
Тема 1.9 Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков		2	
	Характеристика ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
Тема 1.10 Характеристика оборудования торговых предприятий реализующих продовольственные товары		2	
	Характеристика оборудования торговых предприятий реализующих продовольственные товары. Классификация торгово – технологического оборудования, правила эксплуатации	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
Тема 1.11 Нормативно правовые акты регулирующие организацию торгового процесса в предприятиях торговли		2	
	Нормативно правовые акты регулирующие организацию торгового процесса в предприятиях торговли. Закон о защите прав потребителей, правила охраны труда, правила торговли	2	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15

	Самостоятельная работа (выполнение домашних заданий): -ответить на вопросы по конспекту; - проработка конспектов уроков; - проработка учебной литературы	21	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Внеаудиторная самостоятельная работа	10	ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	№1.Химический состав продовольственных товаров	4	
	№2. Упаковка, маркировка и хранение мясных субпродуктов и консервов.	2	
	№3.Балычные изделия . Икра	2	
	№4Классификация торгово – технологического оборудования.		
	Учебная практика	18	
	Виды работ:		ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Формировать ассортиментный перечень продовольственных товаров, который должен быть в торговом предприятии.	6	
	Формирование выкладки продовольственных товаров в соответствии с товарным профилем, товарное соседство.	6	
	Определение и характеристика отдельных продовольственных товаров.	6	
	Производственная практика	18	
	Виды работ:		ПК 4.1-4.9, ОК 1-12, ЛР 1-15
	Ознакомление со структурой розничного торгового предприятия, с правилами внутреннего трудового распорядка и формой организации труда.	6	
	Ознакомление с выкладкой товара в торговом зале иго ассортиментом и торгово – технологическим оборудованием на котором размещена выкладка товаров.	6	
	Обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров в розничном торговом предприятии.	6	
	ПМ 04	96	
	Внеаудиторные самостоятельные работы	48	
	ВСЕГО	144	
	Учебная практика	36	
	Производственная практика	36	

4 Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин» и лаборатории «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- калькуляторы;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров и оборудования;
- макеты различных групп товаров.
- Электронная контрольно-кассовая машина ЭКР 2102Ф
- Электронная контрольно-кассовая машина «Касби 02»
- Кассовый терминал POS-комплект АТОЛ EasyPOS Lite ЕНВД с FPrint 03.
- Инструкции по технике безопасности при работе на контрольно-кассовых аппаратах

Технические средства обучения

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций учеб.пособие для нач.проф.образования- 5-е изд.перераб. – М.: Издательский центр «Академия» 2015.-208 с.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.проф.образования- 5-е изд.перераб. – М.: Издательский центр «Академия»,2011.-256с.
3. Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров (в двух томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2008, 336 стр.
4. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/М.: Издательский центр «Академия»,2011.-192с.
5. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров (в трех томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2010, -448 с.
6. Муравина И.В. Основы товароведения: учебн.пособие для нач.проф.образования./- 3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-224с.
7. Никитченко, Л.И. Учебник, Контрольно-кассовые машины.-М.:Академия,2010
8. Неверов А.Н., Чалых Т.И., ПехташеваЕ.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач.проф. образования – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 464с.

9. Парфетьева Т.Р. Учебник, Оборудование торговых предприятий, М.: Издательский центр "Академия", 2007.
10. Райкова Е.Ю., Додонник Ю.В. Теория товароведения: Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования/ 2 – е изд.; стер. - М: Издательский центр «Академия», 2004, - 240
11. Яковенко Н.В. Учебник, Кассир торгового зала, - М.: Академия, 2009.

Дополнительные источники:

Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы)

- - Российское образование [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.edu.ru>, свободный.
- - Консультант Плюс [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.consultant.ru>, свободный.
- - журнал Коммерсант Деньги [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.kommersant.ru/money>, свободный.
- «Новости и технологии торгового бизнеса» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.because.ru/web/torgrus.shtml>, свободный.
- «Современная торговля» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://panor.ru/magazines/sovremennaya-torgovlya.html>, свободный.
- Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.gost.ru/portal/gost>, свободный.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля **04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 Контролер – кассир»** завершается экзаменом (квалификационным) по ПМ.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой;

Педагогический состав: дипломированный специалист – преподаватель междисциплинарных курсов: «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». «Розничная торговля продовольственными товарами», «Организация торговли», «Техническое оснащение торговых организаций, и охрана труда», «Теоретические основы товароведения», «Документационное обеспечение управления», Образование – высшее, соответствующее профилю профессиональных модулей и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 04
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих: 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 Контролер – кассир

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Приемка товаров, контроль за наличием необходимых сопроводительных документов Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров..	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Выкладка и размещение товара в торговом зале Особенности маркировки и штриховое кодирование продовольственных товаров..	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Консультирование покупателей о пищевой ценности товара. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров. Энергетическая, биологическая, физиологическая ценности пищевых товаров. в	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Основы хранения отдельных групп продовольственных товаров. Контроль сохранности товарно – материальных ценностей	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Классификация торгово – технологического оборудования, правила эксплуатации торгово – технологического оборудования. Характеристика оборудования торговых предприятий реализующих продовольственные товары.	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.6 Соблюдать	Правильность эксплуатации ККТ	Текущий контроль в

правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	различных видов, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Правильность определения и устранения мелких неисправностей ККТ, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Правильность выполнения расчетных операций с покупателями, в соответствии с требованиями нормативных документов	форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.7 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Правильность эксплуатации детектора подлинности купюр, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Правильность определения признаков подлинности государственных денежных, в соответствии с требованиями инструкций ЦБ	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.8 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Определение оценки качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями нормативной документации и правил техники безопасности. Правильность осмотра товаров, в соответствии с требованиями нормативной документации и правил техники безопасности	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.9 Оформлять документы по кассовым операциям.	Правильность и своевременность оформления документов по кассовым операциям, в соответствии с инструкцией	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.	Основы хранения отдельных групп продовольственных товаров. Контроль сохранности товарно – материальных ценностей	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами; - оценка эффективности и качества выполнения.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и не стандартных профессиональных задач в области расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами.	
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные.	Качественная оценка знаний
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

		программы
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Наблюдение, беседа с членами коллектива, устный опрос
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. - самостоятельно, профессионально-ориентированно выбирать тематику творческих работ (рефератов, докладов и т.п.). - составлять резюме. - посещать дополнительные занятия. - осваивать дополнительные рабочие профессии. - обучаться на курсах дополнительной профессиональной подготовки. - показывать уровень профессиональной зрелости	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	- демонстрация умений использования иностранного языка как средства делового общения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	- демонстрация умений логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	Устный опрос.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- пользоваться законодательной нормативно правовой базой; - исполнять требования нормативных документов - использовать на занятиях стандарты, технические условия	